

Integra

Consulenze aziendali



FIERA NAZIONALE





Integra

Consulenze aziendali

La contaminazione degli alimenti e la dieta mediterranea come valorizzazione dei prodotti del territorio

Dott. ssa Maria Elisabetta Cipolletti – Chimico

Convegno Tecnico "MONDO AGLIANICO"
Domenica 16 Aprile 2012 – ore 11:00
Centro Fieristico Fiere Della Campania
Loc. Casone - Ariano Irpino (Av)

FIERA NAZIONALE

MONDOAGLIANICO



Le frodi alimentari:
"il quadro normativo nell'ottica della
protezione dei prodotti del territorio"



La **frode alimentare** è una condotta illecita dettata da azione dolosa tale da creare danno ad altri; nel settore alimentare sono considerate frodi le condotte illecite che ledono i diritti legali e commerciali del consumatore;

Frodi alimentari

Frodi sanitarie

Frodi
commerciali

FRODI SANITARIE: "ledono i diritti legali del consumatore"

Possono essere commessi da "chiunque detiene per il commercio o pone in commercio o distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose da altri avvelenate, adulterate o contraffatte in modo pericoloso per la salute pubblica".

Il reato si configura anche per il solo fatto di esporre (porre in commercio) sostanze pericolose, ANCHE se NON sono state ancora vendute, oppure **DISTRIBUITE GRATUITAMENTE**.

Contraffazioni

Adulterazioni

Alterazioni

Sofisticazione

Adulterazioni

L'alimento posto in commercio **è adulterato** quando ad opera dell'uomo viene introdotta una **modifica della sua composizione non dichiarata in etichetta** a seguito di mescolamento con altre sostanze di qualità inferiore o a seguito di sottrazione di elementi utili o caratterizzanti il prodotto (es: latte scremato venduto come intero; latte o vino annacquati).

Contraffazioni

Azione fraudolenta: "imitazione perfetta"

L'alimento viene posto in commercio con le caratteristiche di un prodotto più pregiato.

L'inganno ai danni del consumatore: **ESPLICITO O IMPLICITO.**

Esplicito se l'[etichetta](#) dichiara il falso;

Implicito quando il tipo di confezione, la forma, il marchio, pur in assenza di una oggettiva dichiarazione di falso, possono trarre in inganno il consumatore.

Questa frode è molto pericolosa quando si usano sostanze nocive per sostituire i componenti originali/ naturali dell'alimento (es olio di colza invece di olio d'oliva)

Alterazioni

Modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche di un alimento, dovute a processi naturali. Sono casi in cui la condotta umana (ad esempio disattenzione o dimenticanza) può aver provocato l'episodio, ma in modo colposo e non doloso.

Non vi è volontà di arrecare un danno.

Sofisticazione

Viene modificata la composizione di un alimento sostituendo parzialmente alcuni elementi della sostanza alimentare con l'aggiunta di alimenti di qualità e valore inferiore, oppure mediante l'uso di additivi di sintesi, il cui utilizzo non è consentito dalla legge (additivi illegali).

FRODI COMMERCIALI

Art. 515 del Codice Penale, ledono i diritti contrattuali e patrimoniali del cliente

si tratta del caso in cui nell'esercizio di una attività commerciale avviene la «consegna all'acquirente di una cosa per un'altra, o diversa da quella dichiarata o pattuita per origine, provenienza, qualità o quantità».

Non vi è alterazione delle qualità dell'alimento tali da renderlo nocivo, **ma** un illecito profitto a danno del consumatore.

Per configurare una frode in commercio è sufficiente anche una piccola differenza, circa l'origine del prodotto o la provenienza, o sul sistema di preparazione, o sulla quantità (caso tipico è la cosiddetta «vendita per tara merce»).

Integra

Consulenze aziendali

Olio

- ❧ Olio di oliva venduto come extravergine ma contenente oli raffinati sia di oliva che di semi
- ❧ Oli con composizione non rispondenti ai requisiti previsti dai regolamenti comunitari
- ❧ Oli di semi variamente colorati che possono venire spacciati per oli di oliva

Miele

- ❧ Aggiunta di zuccheri di altra origine
- ❧ Vendita di un miele di una origine botanica diversa da quella dichiarata;
- ❧ Vendita di mieli extracomunitari per mieli italiani

Frodi in commercio: i casi più frequenti

Latte

- Annacquamento;
- Tenore di grasso differente rispetto a quello dichiarato in [etichetta](#);
- Aggiunta di acqua ossigenata per ridurre una carica batterica elevata;
- Commercializzazione di latte per neonati contenente proteine di soia [geneticamente modificata](#);
- [Trattamenti](#) di risanamento non consentiti;
- Utilizzo di latte inacidito neutralizzato con l'aggiunta di alcali;
- Latte venduto come fresco ottenuto da latti precedentemente pastorizzati;
- Utilizzo di latte in polvere ricostituito (talvolta addirittura latte in polvere per uso zootecnico);
- Latte [pastorizzato](#) più volte;
- Utilizzo [improprio di](#) diciture come «naturale», «bio», «eco», evocanti il metodo di produzione [biologico](#) in prodotti invece del tutto [convenzionali](#);

I livello (Reati di pericolo concreto= NOCIVITA' – inganno o illecito profitto)
Art. 439, 440, 442, 444, 452, 514, 515, 516, 517 del CP

Adulterazione, sofisticazione, contraffazione

II livello (Reati di pericolo potenziale= PERICOLOSITA')
legge n. 283/1962 – disciplina igienico – sanitaria della produzione e vendita di sostanze

Alterazione

III livello: riguarda normative specifiche di settore che disciplinano la composizione e le modalità di conservazione dei prodotti alimentari

I livello: codice penale

Reati di pericolo concreto: nocività

- ✓ Art 439: avvelenamento di acque o di sostanze alimentari (inchiostro)
- ✓ Art 440 adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari
- ✓
- ✓ Art 452: delitti colposi contro la salute pubblica

Reati di pericolo concreto: inganno ed illecito profitto

- ✓ Art 514: frodi contro le industrie nazionali
- ✓ Art 515: a frode nell'esercizio del commercio
- ✓ Art 516: vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine
- ✓ Art 517: vendita di prodotti industriali con segni mendaci

Art 517 bis: circostanza
aggravante

I livello CP art 517 bis "Circostanza aggravante"

D. Lgs 507/99:
Introduzione del art 517 bis nel
codice penale

CP art 517 bis:
che interessa le violazioni contro le
produzioni alimentari protette da
marchi europei

IGP

STG

DOP



Chiusura
attività
commerciale

Chiusura da 5
gg a 3 mesi

II livello Legge 283/62

reati di pericolo potenziale= pericolosità

art. 5: alterazione delle sostanze alimentari concernenti la genuinità, l'integrità e la purezza dei prodotti alimentari

Genuinità:

Sostanza alimentare che contiene con esattezza le sostanze o i loro quantitativi previsti da natura o disciplinare, e che non contiene additivi vietati

Integrità:

Stabilità della composizione biologica- chimica e fisica

purezza:

Idonea al consumo umano dal punto di vista igienico sanitario, commerciale, merceologico e legislativo



Integra

Consulenze aziendali

III livello

riguarda normative specifiche di settore che disciplinano la composizione e le modalità di conservazione dei prodotti alimentari

Integra

Consulenze aziendali

CONCLUSIONI

L'Italia VANTA IL PRIMATO per numero di riconoscimenti conseguiti:
239 i prodotti DOP, IGP E STG (specialità tradizionale garantita) riconosciuti al 31 dicembre 2011.



I settori con il maggior numero di riconoscimenti sono:
Gli ortofrutticoli e cereali (94 prodotti).
I formaggi (43),
Gli oli extravergine di oliva (42)
Preparazioni di carni (36)



ECCO perché largo interesse è profuso dalla C.E. e dallo stato per la tutela dei prodotti tipici, delle loro specificità, dei loro disciplinari di produzione della origine.